



Artichaut du Roussillon

Légume-fleur

LE PRODUIT

L'IGP Artichaut du Roussillon est un légume, mais c'est en fait sa fleur qui est comestible. Cette dernière peut être de forme conique, allongée ou globuleuse selon la variété. Parmi les différentes variétés de ce petit artichaut, le violet est commercialisé en bouquet alors que les 4 autres, sont vendues à l'unité.

ARÔMES ET SAVEURS

D'une texture douce et délicate, sa chair dévoile en bouche un léger goût sucré que l'on doit à l'inuline, présente naturellement dans cet artichaut. À noter : l'IGP Artichaut du Roussillon peut aussi se consommer cru.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'IGP Artichaut du Roussillon est produit sur des sols sablo-limoneux, dans les vallées et les plaines alluviales des fleuves du Roussillon, entre les massifs des Corbières et du Canigou. ☐ Ces sols profonds et le climat méditerranéen (marqué par un ensoleillement exceptionnel) lui donnent toute sa force et sa saveur.

UN PRODUIT RECONNU

L'Artichaut du Roussillon a obtenu l'IGP en 2015. Grâce au climat, la récolte est précoce : elle débute dès mars et peut aller jusqu'en mai. Par ailleurs, la production est artisanale : aujourd'hui encore, l'artichaut est planté et récolté à la main !

Le saviez-vous

L'artichaut est-il un légume ou une fleur ? Les deux ! En effet, ce terme désigne aussi bien la plante entière que le capitule (la fleur en bouton qui est consommée). Si l'artichaut n'est pas récolté à temps, le bouton floral donne alors naissance à une magnifique fleur violette.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat Professionnel Démarche Qualité Artichaut du Roussillon

Maison de l'Agriculture

19, avenue de Grande Bretagne

66025 PERPIGNAN Cedex

Contact : Valentine FINAT

Tél. : 04 68 35 97 68

Mél. : valentine.finat@lqualim.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Narbonne

rue du Pont de l'Avenir
11100 NARBONNE

N°SIRET : 13000270200368

Tél. : 04 68 90 62 00

Fax : 04 68 90 75 30

Mél. : INAO-NARBONNE@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC) QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/artichaut-du-roussillon-4381>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_ArtichautduRousillon_G_201601.pdf
2. <mailto:valentine.finat@irqualim.fr>
3. <mailto:INAO-NARBONNE@inao.gouv.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>